



SELSKABSARRANGEMENT



*Mariagervej 101, 9560 Hadsund
Vært Jan Thomassen
Direkte telefonnummer 41212723*

www.mariagerfjordgolfklub.dk



Buffet 1:

*Rejecocktail med flute
Kalveculotte med rosmarin og hvidløg
Glaseret herregårdsskinke
Helstegt oksefilet med pesto
Salatbar med 2 slags dressing
Broccolisalat med rosiner, rødløg og solsikkekerner
Små smørstegte persillekartofler
Flødebagte kartofler
Fransk chokoladecake med vanilleis
Pris pr. kuvert kr. 255,-*

Buffet 2:

*Laksefarseret rødspættefilet pyntet med rejer, kaviar, grønne
asparges og kold hollandaisesauce
Gratineret perlehønebryst
Sennepsmarineret lammefilet
Helstegt oksemørbrad
Salatbar med 2 slags dressing
Broccolisalat med rosiner, rødløg og solsikkekerner
Marinerede bønner med tomat
Flødebagte kartofler med hvidløg
Små timianstegte kartofler
Desserttallerken med is, kage og frisk frugt
Pris pr. kuvert kr. 285,-*



Forretter:

Laksefarseret rødspættefilet

Med rejer, kaviar, grønne asparges og kold hollandaisesauce

Rejecocktail

Med citron, asparges, kaviar og dild

Røget lakseroulade

Pyntet med tigerrejer, grønne asparges og dilldressing

Røget landskinke

Med melon og salat

Tartelet med høns i asparges

Med tomat og persille

Til alle forretter serveres der brød og smør



Hovedretter:

Kalvefilet

Med svampe og rødfløg serveres med smørstegte kartofler, broccoli, gulerødder og rød piementsauce

Perlehønebryst

Serveres med bagt kartoffel, svampe sauté og sukkerærter

Helstegt svinekam

Serveres på gammeldags manér med rødkål, svesker, hvide kartofler, brune kartofler og skysauce

Kalv stegt som vildt

Med Waldorfsalat, tyttebær, Rissoles kartofler og flødesauce

Kalveculotte

Med rosmarin og hvidfløg serveres med pommes rissolles, årstidens grønt og dijon sauce

Krondyrkølle

Med waldorfsalat og flødevildtsauce serveres med brunede og hvide kartofler, surt og sødt

Helstegt oksemørbrad

Med svampesauce serveres med små kartofler og årstidens grønt





Dessert:

Desserttallerken

Med kage, is, chokolade og frisk frugt

Hvid mokka iskage

Med hindbærcoulis og frisk frugt

Makrontærte

Med æbler, pecannødder og vanilleis

Is roulade

Med frugtcoulis og chokoladekonfekt

Rørt is

I nøddekurv med brombær og flødeskum

Valnøddefromage

Pyntet med flødeskum

Natmad:

Pålægsbord

4 slags pålæg, lun leverpostej med champignon og bacon, lune boller og rugbrød

Mulligatawny

Indisk karrysuppe med ris og hønsekød og lunt brød

Ungarsk gullaschsuppe

Krydret suppe

Klar suppe

Med kød- og melboller og lun flute

Lune frikadeller

Med 2 slags kartoffelsalat og brød

Drikkevarer:

Selskabsarrangement inkl. velkomstdrink, vin, øl og vand ad libitum,

kaffe/the og småkager (varighed 7 timer)

Kr. 595,-



Hvide vine:

1/1 fl.

MARJAGERFJORD GOLFRESTAURANT ANBEFALER:

Paula	Kr.	180,-
Chardonnay	1/2 fl. Kr.	95,-
Argentina	Glas Kr.	35,-

Denne vin er produceret af 100% Chardonnay-druer fra Maule Valley. Vinen har ikke været på træfåde, så den har en særdeles frisk og frugtagtig bouquet.

Rieflé Riesling Kr. 205,-

Frankrig

Produceret af 100 % Riesling druer. De kalk-rige jorde og det varme klima som kendetegner Alsace området, resulterer i førsteklases kvalitetsvine med en uovertruffen kraft.

Banfi Le Rime Kr. 190,-

Italien

En flot gulgrøn vin produceret af 70 % Chardonnay og 30 % Pinot Grigio druer. En elegant kombination fra Castello Banfi.

Klein Constantia Sauvignon Blanc Kr. 275,-

Sydafrika

Uden tvivl en af de bedste hvidvine fra Sydafrika. Produceret af 88 % Sauvignon Blanc og 12 % Semillon druer. Udelukkende lagret på ståltanke.

Klein Constantia Chardonnay Kr. 275,-

Sydafrika

En tør hvidvin produceret af 100 % Chardonnay-druer lagret på franske egetræsfåde. Vinen har frisk og frugtagtig smag samt fremragende finesse.

Rosé vin:

1/1 fl.

Santa Rita Rosé Cabernet Sauvignon Kr. 165,-

Chile

Rosévinens smukke farve virker straks fristende, og Santa Rita Rosé er vel nok verdens mest roste Rosévin. Fremstillet af 100% Cabernet Sauvignon.



Røde vine:

1/1 fl.

MARJAGERFJORD GOLFFRESTAURANT ANBEFALER:

Paula	Kr.	180,-
Cabernet Sauvignon	½ fl. Kr.	95,-
Argentina	Glas Kr.	35,-

Fra Vinhuset Doña Paula i Mendoza provinsen møder vi her Paula Cabernet Sauvignon. 20 % af denne vin har lagret 2 måneder på franske egetræsfade.

Paul Jaboulet Aîné Côtes du Rhône Kr. 275,-

Parallèle 45 Organic

Frankrig

Navnet på denne vin kommer fra den 45. nordlige breddegrad, der løber 2 km. syd for Paul Jaboulet Aînés kældre. Denne vin er produceret af 70 % Grenache, 20 % Syrah og 10 % Carignan druer, der er organisk dyrket på 30 år gamle druestokke i den sydlige del af Rhône dalen i Frankrig.

Banfi Col-Di-Sasso Kr. 190,-

Italien

Denne vin kommer fra Castello Banfi, der er et af Italiens førende og mest prestigepregede vinhuse, og druesammensætningen er 70% Cabernet Sauvignon og 30% Sangiovese druer.

Don Rudolfo Nero d'Avola Sicilien Kr. 350,-

Italien

Manden bag denne kult-vin er ingen ringere end Peter Vinding-Diers (Peter Sissecks onkel). Druerne er Nero d'Avola tilsat en smule Shiraz og Cabernet Franc. Vinen har lagret 7 måneder på fade, som har været brugt en gang til Pingus.



Røde vine:

1/1 fl.

Lan Rioja Crianza

Kr.

190,-

Spanien

Denne vin kommer fra Bodegas Lan, som blev grundlagt i 1972. Denne vin er produceret af 100 % Tempranillo druer, der er dyrket i Rioja området i Spanien. Vinen har været lagret minimum 12 måneder på egetræsfade.

Quinta do Pêgo Douro D.O.C.

Kr.

250,-

Portugal

Denne elegante rødvin fra det danskejede vinhus Quinta do Pêgo har lagret 10 måneder på nye franske egetræsfade.

Doña Paula Estate Pinot Noir

Kr.

250,-

Argentina

Denne vin er produceret af 100 % Pinot Noir druer, der er dyrket i Ugarteche og Luján de Cuyo i Mendoza provinsen i Argentina og har lagret på egetræsfade.

Kendall-Jackson Vintner's Reserve Zinfandel

Kr.

250,-

Californien

Druesammensætningen er 97 % Zinfandel, 1 % Pinot Meunier, 1 % Petite Sirah og 1 % Syrah. Vinen har været lagret 6 måneder på 70 % franske og 30 % amerikanske egetræsfade.



Dessertvine:

1/1 fl.

Moscato D'Asti La Torre di Castelrocchero

Kr.

180,-

Italien

Denne let perlende sødlige italienske dessertvin er produceret af 100 % Moscato druer. Vinen har været lagret på ståltanke.

Quinta do Pêgo Vintage Port 2003

Kr.

445,-

Portugal

Denne portvin er produceret af druer til portvinen stammer fra de gamle vinstokke, der fandtes på gårdens marker, da de nuværende ejere overtog gården. Den har været lagret 20 måneder - dels på egetræsfade, dels på rustfri ståltanke. AMKA ejer Quinta do Pêgo.

Quinta do Pêgo 2005

Kr.

275,-

Late Bottled Vintage - Unfiltered

Portugal

Som kompromis mellem vintage port og fadport sælges Late Bottled Vintage, som er en vin fra et godt år, der lagres ublandet på fad. Alle druerne er dyrket på Quinta do Pêgos A klassificerede vinmarker i Douro dalen i Portugal.

Cognac/Likør:

Glas

Lhéraud Cognac VSOP

Kr.

45,-

Frankrig

Denne Cognac har ved fem år på egetræsfade opnået en exceptionel bouquet og gylden farve og karakteristisk, forførende aroma.

Saint Brendan's Irish Cream Liqueur

Kr.

30,-

Irland

Saint Brendan's Irish Cream Liqueur er en perfekt blanding af frisk mælkecreme, lagret irsk whisky og fin sprit. Smagen er ren, naturlig, fyldig og blød.



Drikkevarer:

Sodavand Kr. 25,-
Pepsi, Pepsimax, Mirinda appelsin, Mirinda lemon, Egekilde med citrus / med tranebær, Æblemost, Appelsinjuice

Postevand Kr. 10,-
Med isterninger

Fadøl Lille Kr. 20,-
Stor Kr. 30,-

Santi Lille Kr. 20,-
Stor Kr. 30,-

Kaffe:

Kaffe, te, cappuccino, café latte, specialkaffe Kr. 22,-

Vin:

MARIJAGERFIORD GOLFPRESTAURANT ANBEFALER:

Paula Kr. 180,-

Chardonnay ½ fl. Kr. 95,-

Argentina Glas Kr. 35,-

Paula Kr. 180,-

Cabernet Sauvignon ½ fl. Kr. 95,-

Argentina Glas Kr. 35,-



Paula Chardonnay, Argentina

Denne vin kommer fra Viña Doña Paula, der er beliggende i ét af de højst beliggende områder i Lujan de Cuyo regionen i Mendoza provinsen i Argentina – et område, som er kendt for at producere argentinske vine af meget høj kvalitet. Viña Doña Paula råder over 760 ha. vinmarker og har siden den første årgang i 1999 bevist, at de er i stand til at producere og levere flotte kvalitetsvine fra den nye verden. Lige siden Viña Doña Paula blev grundlagt i 1997 har det været et af de få argentinske vinfirmaer, der har valgt at producere argentinske vine specielt tilpasset eksportmarkedernes smag.

Viña Doña Paula producerer en serie vine under navnet Paula. Paula serien er billigere end Doña Paula serien og består ligeledes af varietal vine. Paula serien kendetegnes ved at være komplekse, intense og frugtrige vine i utrolig flot international stil.

Denne vin er produceret af 100% Chardonnay druer, der er dyrket i Ugarteche i Mendoza provinsen i Argentina. Vinen har været lagret på ståltanke og egetræsfade.

Det er en elegant hvidvin med flot klar gul farve, eksotisk bouquet af ananas, melon, fersken og vanille, frisk, rund og fløjlsblød frugtsmag samt en blid og behagelig eftersmag.

Vinen er særdeles velegnet til fisk, skaldyr, fjerkræ, salater samt de fleste pastaretter.

Denne velafbalancerede og harmoniske vin bør drikkes mens den er ung og frisk.



Paula Cabernet Sauvignon, Argentina

Denne vin kommer fra Viña Doña Paula, der er beliggende i ét af de højst beliggende områder i Lujan de Cuyo regionen i Mendoza provinsen i Argentina – et område, som er kendt for at producere argentinske vine af meget høj kvalitet. Viña Doña Paula råder over 760 ha. vinmarker og har siden den første årgang i 1999 bevist, at de er i stand til at producere og levere flotte kvalitetsvine fra den nye verden. Lige siden Viña Doña Paula blev grundlagt i 1997 har det været et af de få argentinske vinfirmaer, der har valgt at producere argentinske vine specielt tilpasset eksportmarkedernes smag.

Viña Doña Paula producerer en serie vine under navnet Paula. Paula serien er billigere end Doña Paula serien og består ligeledes af varietal vine. Paula serien kendetegnes ved at være komplekse, intense og frugtrige vine i utrolig flot international stil.

Denne vin er produceret af 100% Cabernet Sauvignon druer, der er dyrket i Ugarteche og Luján de Cuyo i Mendoza provinsen i Argentina og har været lagret på ståltanke.

Det er en elegant vin med flot dybrød farve, intens bouquet af bl.a. krydderier og sort peber, blød og rund, men samtidig fyldig frugtsmag, bløde tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Vinen er særdeles velegnet til pasta-, grill- og risretter samt diverse oste.

Denne velafbalancerede og harmoniske vin kan med velbehag drikkes nu og de næste par år.



Cavery buffet

Forret

Rejecocktail med dressing, brød og smør

Hovedret

3 slags kød med dagens saucer

Bagt kartoffel

Pommes a la creme

Salatbar med 2 slags dressing

Brød og smør

Pris pr. person kr. 175,-

Vi anbefaler at bestille bord på telefon 41 21 27 23



Mad ud af huset

Forret

Rejecocktail med kaviar, asparges, dressing samt brød og smør

Dampet laks pyntet med rejer, asparges og dilledressing

Røget landskinke med melon, brød og smør

Hovedret

Helsteg kalveculotte med pommes a la creme og dijon sauce

Pimentfarseret kalkunbryst med pommes rissoles og karrysauce

Marineret svinekam med små persillestegte kartofler og kryddersauce

Alle hovedretter serveres med 2 slags grøntsager og mixed salat

Dessert

Frugttærte med frisk frugt og cremefraiche

Hjemmelave mokkaislægkage med frisk frugt

½ melon med frisk frugt og vanillecreme

3 retter kr. 175,-

